

NOW

MEESOO, da una startup italiana la macchina che prepara il tiramisù

S

Si tratta di una formula ideata da una startup italiana e pensata per la ristorazione professionale: grazie a una macchina e a una ricetta esclusiva realizzata con materie prime in 30 secondi è possibile ricreare un prodotto fedele alla tradizione pasticceria italiana

“Molte volte mi viene chiesto perché ci sia venuta l’idea di creare una macchina per la creazione del tiramisù. Io rispondo in maniera molto semplice: esistono le macchine per il gelato, per il pane, la pizza, la pasta, perché non può esistere anche la macchina per il tiramisù espresso?”. Parola di Iuri Merlini, ingegnere e fondatore di MEESOO, la startup italiana di Bassano del Grappa che ha realizzato la prima macchina per realizzare il tiramisù espresso che in soli trenta secondi, è in grado di preparare uno dei dolci italiani più famosi al mondo, con pochi passaggi e con una resa fedele a quella tradizionale.

Perché una macchina del tiramisù espresso

L’idea è nata nel 2015 quando, ci spiegano, dopo anni di ricerche, analisi e prove la startup esordisce sul mercato presentando una macchina, dedicata principalmente al settore della ristorazione professionale, che rende disponibile una crema al mascarpone densa, soffice e semplice da dosare. La crema, ci spiegano, è “ottenuta con una ricetta esclusiva studiata da esperti pasticceri e tecnologi alimentari” e realizzata con materie prime fresche nel laboratorio di pasticceria di MEESOO in provincia di Pordenone. “Volevamo creare - racconta a Sky TG24 Iuri Merlini - qualcosa che desse la possibilità agli operatori della ristorazione professionale di preparare il tiramisù anche qualora non vi fossero le condizioni per farlo: provate a immaginare a un bar-caffetteria, a un chiosco in riva al mare, a un ristorante con elevate rotazioni che ha già la cucina molto presa”. E poi - continua - la nostra macchina consente anche di personalizzare il prodotto (invece di comprarlo già pronto) e di evitare gli scarti, permettendo agli operatori di preparare il tiramisù al momento e non in anticipo.

Come funziona

macchina la quale la tiene alla giusta temperatura e alla giusta consistenza e la rende disponibile in base alle necessità. L'operatore non dovrà fare altro, al momento dell'ordine da parte del cliente, che preparare un vasetto con dentro i savoiardi ed erogare la crema dalla macchina. Oltre al tiramisù classico la macchina permette di realizzare anche MEESOO Baby, più delicato, senza caffè e con due biscotti leggeri al posto dei savoiardi, e MEESOO Kafè con caffè espresso bollente, crema soffice, un biscottino e un tocco di cacao. Oppure, ancora, il dolce tradizionale con l'aggiunta di frutta, amaretti, liquore. La macchina, spiegano orgogliosi da MEESOO, è presente in molti stati d'Europa e in Medioriente.